



MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar.

Objetivos

□ **Objetivo General**

- El curso de “Servicio de básico de restaurante-bar” trata de aportar los conocimientos necesarios para asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas, colaborará en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas, colaborará en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración, realizará operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.

□ **Objetivos Específicos**

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

Contenidos

120 HORAS	MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar.
30 HORAS	UF0053 – Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas • Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de alimento • Requisitos de los manipuladores de alimentos • Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos • Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria • Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos • Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas • Fuentes de contaminación • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano • Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones • Manejo de residuos • Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos • Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos • Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos • Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria • Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

	<ul style="list-style-type: none"> • Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC) • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación • Características principales del uso de detergentes y desinfectantes • Medidas de seguridad y normas de almacenaje • Interpretación de las especificaciones • Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos • Procedimientos habituales: tipos y ejecución
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Uniformes de cocina: tipos • Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa • Uniformes del personal de restaurante-bar
30 HORAS	UF0058 – Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases • Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones • Ubicación y distribución • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos • Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Proceso y secuencia de operaciones más importantes • Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías • Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio • Formalización de la documentación necesaria • Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas
60 HORAS	UF0059 – Elaboración de platos combinados y aperitivos.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica • Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas • El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones • Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades • Formalización de comandas sencillas • Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente • Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y modalidades de postservicio • Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad <ul style="list-style-type: none"> • Aseguramiento de la calidad • Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
120 horas	3 unidades formativas/ 11 unidades didácticas